

PCT

REC'D 10 MAR 2005

WIPO

PCT

特許性に関する国際予備報告 (特許協力条約第二章)

(法第12条、法施行規則第56条)  
[PCT36条及びPCT規則70]

出願人又は代理人 の書類記号 ZM15-001PCT	今後の手続きについては、様式PCT/IPEA/416を参照すること。	
国際出願番号 PCT/JP03/12132	国際出願日 (日.月.年) 24.09.2003	優先日 (日.月.年)
国際特許分類 (IPC) Int. Cl <sup>7</sup> A23L1/16		
出願人 (氏名又は名称) 明星食品株式会社		

1. この報告書は、PCT35条に基づきこの国際予備審査機関で作成された国際予備審査報告である。  
法施行規則第57条 (PCT36条) の規定に従い送付する。
2. この国際予備審査報告は、この表紙を含めて全部で 3 ページからなる。
3. この報告には次の附属物件も添付されている。  
a ☒ 附属書類は全部で 12 ページである。
- ☒ 補正されて、この報告の基礎とされた及び/又はこの国際予備審査機関が認めた訂正を含む明細書、請求の範囲及び/又は図面の用紙 (PCT規則70.16及び実施細則第607号参照)
- ☐ 第I欄4. 及び補充欄に示したように、出願時における国際出願の開示の範囲を超えた補正を含むものとのこの国際予備審査機関が認定した差替え用紙
- b ☐ 電子媒体は全部で \_\_\_\_\_ (電子媒体の種類、数を示す)。  
配列表に関する補充欄に示すように、コンピュータ読み取り可能な形式による配列表又は配列表に関連するテーブルを含む。 (実施細則第802号参照)
4. この国際予備審査報告は、次の内容を含む。

- ☒ 第I欄 国際予備審査報告の基礎
- ☐ 第II欄 優先権
- ☐ 第III欄 新規性、進歩性又は産業上の利用可能性についての国際予備審査報告の不作成
- ☐ 第IV欄 発明の単一性の欠如
- ☒ 第V欄 PCT35条(2)に規定する新規性、進歩性又は産業上の利用可能性についての見解、それを裏付けるための文献及び説明
- ☐ 第VI欄 ある種の引用文献
- ☐ 第VII欄 国際出願の不備
- ☐ 第VIII欄 国際出願に対する意見

国際予備審査の請求書を受理した日 25.08.2004	国際予備審査報告を作成した日 01.02.2005	
名称及びあて先 日本国特許庁 (IPEA/JP) 郵便番号100-8915 東京都千代田区霞が関三丁目4番3号	特許庁審査官 (権限のある職員) 福井 悟	4N 9160
		電話番号 03-3581-1101 内線 3402

様式PCT/IPEA/409 (表紙) (2004年1月)

BEST AVAILABLE COPY

第 I 欄 報告の基礎

1. この国際予備審査報告は、下記に示す場合を除くほか、国際出願の言語を基礎とした。

☐ この報告は、\_\_\_\_\_ 語による翻訳文を基礎とした。  
それは、次の目的で提出された翻訳文の言語である。

- ☐ PCT規則12.3及び23.1(b)にいう国際調査  
☐ PCT規則12.4にいう国際公開  
☐ PCT規則55.2又は55.3にいう国際予備審査

2. この報告は下記の出願書類を基礎とした。(法第6条(PCT14条)の規定に基づく命令に回答するために提出された差替え用紙は、この報告において「出願時」とし、この報告に添付していない。)

☐ 出願時の国際出願書類

☒ 明細書

第 \_\_\_\_\_ 1-14 ページ、出願時に提出されたもの  
第 \_\_\_\_\_ ページ\*、 \_\_\_\_\_ 付で国際予備審査機関が受理したもの  
第 \_\_\_\_\_ ページ\*、 \_\_\_\_\_ 付で国際予備審査機関が受理したもの

☒ 請求の範囲

第 \_\_\_\_\_ 項、出願時に提出されたもの  
第 \_\_\_\_\_ 項\*、PCT19条の規定に基づき補正されたもの  
第 \_\_\_\_\_ 2, 4, 6, 8 項\*、12.01.2005 付で国際予備審査機関が受理したもの  
第 \_\_\_\_\_ 項\*、 \_\_\_\_\_ 付で国際予備審査機関が受理したもの

☐ 図面

第 \_\_\_\_\_ ページ/図、出願時に提出されたもの  
第 \_\_\_\_\_ ページ/図\*、 \_\_\_\_\_ 付で国際予備審査機関が受理したもの  
第 \_\_\_\_\_ ページ/図\*、 \_\_\_\_\_ 付で国際予備審査機関が受理したもの

☐ 配列表又は関連するテーブル

配列表に関する補充欄を参照すること。

3. ☒ 補正により、下記の書類が削除された。

☐ 明細書 第 \_\_\_\_\_ ページ  
☒ 請求の範囲 第 \_\_\_\_\_ 1, 3, 5, 7 項  
☐ 図面 第 \_\_\_\_\_ ページ/図  
☐ 配列表(具体的に記載すること) \_\_\_\_\_  
☐ 配列表に関連するテーブル(具体的に記載すること) \_\_\_\_\_

4. ☐ この報告は、補充欄に示したように、この報告に添付されかつ以下に示した補正が出願時における開示の範囲を超えてされたものと認められるので、その補正がされなかったものとして作成した。(PCT規則70.2(c))

☐ 明細書 第 \_\_\_\_\_ ページ  
☐ 請求の範囲 第 \_\_\_\_\_ 項  
☐ 図面 第 \_\_\_\_\_ ページ/図  
☐ 配列表(具体的に記載すること) \_\_\_\_\_  
☐ 配列表に関連するテーブル(具体的に記載すること) \_\_\_\_\_

\* 4. に該当する場合、その用紙に“superseded”と記入されることがある。

第V欄 新規性、進歩性又は産業上の利用可能性についての法第12条（PCT35条(2)）に定める見解、それを裏付ける文献及び説明

## 1. 見解

新規性 (N)	請求の範囲	2, 4, 6, 8	有 無
	請求の範囲		
進歩性 (IS)	請求の範囲	2, 4, 6, 8	有 無
	請求の範囲		
産業上の利用可能性 (IA)	請求の範囲	2, 4, 6, 8	有 無
	請求の範囲		

## 2. 文献及び説明 (PCT規則70.7)

文献1: JP 53-127843 A (鐘紡株式会社) 1978. 11. 08  
 文献2: JP 10-191913 A (内田製麺株式会社) 1998. 07.  
 28  
 文献3: JP 10-108638 A (明星食品株式会社) 1998. 04.  
 28  
 文献4: JP 3-224456 A (株式会社中埜酢店) 1991. 10. 03  
 文献5: US 4230735 A (MYOJO FOODS COMPANY, LIMITED) 1980.  
 10. 28  
 文献6: JP 11-9209 A (昭和産業株式会社) 1999. 01. 19

## 請求の範囲2

国際調査報告で引用された文献1の特許請求の範囲には、非油揚げ乾燥具材入り包皮食品の製造方法が記載され、同文献2の特許請求の範囲、2頁右欄第32行—第40行及び図1、同文献3の特許請求の範囲及び2頁右欄第38行—第50行、同文献4の特許請求の範囲及び3頁左上欄第1行—第6行、並びに同文献5の第4欄第18行—第62行には、麺類等の即席食品の製造において、切片を切り出すステップの前に蒸煮するステップを設けることが記載されているものの、いずれの文献にも切片の周縁部を加熱接着しながら切片を接合し具材類を包皮することについては記載されておらず、かかる事項が当業者にとって自明ともいえない。

## 請求の範囲4, 6, 8

同文献6の第2頁右欄第35行—第46行には、包皮食品の製造で打ち粉を用いることが記載されているものの、蒸煮後にこれを適用すること、更にこれを特定散布量で用いることについては記載されておらず、かかる事項が当業者にとって自明ともいえない。

請求の範囲

1. (削除)
2. (補正後) (a)小麦粉混合物を混捏して生地を調製するステップと、  
(b)前記生地を圧延して麺帯を調製するステップと、  
(c)前記圧延麺帯を蒸煮し、該蒸煮麺帯から所定の大きさ及び所定の形状を有する複数個の切片を切り出すステップと、  
(d)前記各切片に乾燥具材類を載置するステップと、  
(e)前記各切片の周縁部を接合して前記具材類を該切片内に被包して包餡物を調製するステップと、  
(f)前記包餡物を油揚げ以外の手段で乾燥させるステップとからなる非油揚げ乾燥具材入り包皮食品の製造方法において、  
前記ステップ(e)において前記各切片の周縁部を接合する際、前記各切片の周縁部を加熱圧着しながら接合することを特徴とする非油揚げ乾燥具材入り包皮食品の製造方法。
3. (削除)
4. (補正後) (a)小麦粉混合物を混捏して生地を調製するステップと、  
(b)前記生地を圧延して幅広の麺帯を調製するステップと、  
(c)前記圧延幅広麺帯を蒸煮するステップと、  
(d)前記幅広麺帯を搬送するステップと、  
(e)前記搬送されてきた幅広麺帯を所定の幅にスリットして複数本の細幅の麺帯を調製するステップと、  
(f)前記複数本の細幅麺帯から所定の大きさ及び所定の形状を有する複数個の切片を切り出すステップと、  
(g)前記各切片に乾燥具材類を載置するステップと、  
(h)前記各切片の周縁部を接合して前記具材類を該切片内に被包して包餡物を調製するステップと、  
(i)前記包餡物を油揚げ以外の手段で乾燥させるステップとからなる非油揚げ乾燥具材入り包皮食品の製造方法。

燥具材入り包皮食品の製造方法において、

前記ステップ(d)において、前記幅広麵帯を搬送するコンベヤベルトの表面に打ち粉を、 $0.0014\text{ g/cm}^2 \sim 0.222\text{ g/cm}^2$ の範囲内の散布量で散布することを特徴とする非油揚乾燥具材入り包皮食品の製造方法

5. (削除)

6. (補正後) 前記ステップ(d)において、打ち粉は、馬鈴薯澱粉、タピオカ澱粉、コーンスターチ及びさご澱粉からなる群から選択される少なくとも一種類の澱粉であることを特徴とする請求項4に記載の非油揚乾燥具材入り包皮食品の製造方法。

7. (削除)

8. (追加) 前記ステップ(h)において、前記各切片の周縁部を接合する際、前記各切片の周縁部を加熱圧着しながら接合することを特徴とする請求項4に記載の非油揚乾燥具材入り包皮食品の製造方法。